



FINE DINING

ENTRADAS FRIAS

CAMARÓN SERRANO

Camarón a la brasa sobre guacamole, jamón serrano y ajillo, terminado con una ensalada y salsa de coco y curry.

AGUACATE RELLENO

Aguacate sellado en la plancha con aceite de oliva, relleno de camarón y callo aliñados fermento de limón y terminado con aguachile negro con su salsa criolla.

TRILOGÍA DE TOSTADAS

Tostadas de callo de hacha, pescado blanco de Chiapas y pulpo.

TOSTADA DE ATÚN

Atún aliñado con salsa ponzu y terminado con alioli de chile meco y pico de gallo.

TOSTADA DE CALLO CON LENGUA

Lengua a la plancha con callo cortado en lajas delgadas acompañado de tostadas con aguacate.

CARPACCIO VEGETAL

Calabaza italiana, aliñada con aceite de oliva, pepino y una ensalada de arúgula con macadamia rallada.

CARPACCIO DE PULPO

Laminas delgadas de pulpo, aliñadas con aceite de tomillo y alioli de chile meco.

TARTARA DE RES

Filete de res, con escabeche de hongos, aceite de trufa y puré de aguacate, acompañado de crotones.

TABLA DE QUESOS 4PAX.

Surtido de quesos, de cabra, semicurado de oveja de 3 meses, suizo, frutos secos y fruta de mano.

ENTRADAS CALIENTES

BITES DE MAR Y TIERRA

Pasta wonton rellena de res y camarón glaseados con salsa de ostión.

BRIOCHE DE LANGOSTA

Pan brioche a la plancha con langosta al vapor, salsa de naranja y mantequilla acompañado de ensalada cítrica.



FINE DINING

ENTRADAS CALIENTES

TUETANO CON ESQUITES

Tuetanos cocinados a la brasa acompañados de esquites asados y tortillas para taquear.

CONCHITAS DE MOLE Y PATO

Conchitas con costra de mole, rellenas de carnitas de pato.

COSTRA DE MARISCOS

Costra de queso rellena de mariscos a la diablo, pulpo, pescado blanco y camarón, con alioli de chile habanero y chile meco, con púre de aguacate.

DOBLADITA DE MARISCOS

Tortilla de maíz hechas en casa con mariscos salteados, escabeche de hongos, limón asado y salsa de la casa.

CROQUETAS DE RISOTTO

Risotto de vino blanco con salsa cremosa de panko.

FIDEO SECO

Acompañado con aguacate, queso cotija y chile pasilla.

PESCADILLAS

Tres piezas, rellenas de ceviche de pescado blanco sobre guacamole.

CROQUETAS DE JAMÓN

De jamón serrano y bechamel, acompañadas con alioli de chiles.

SOPAS Y CREMAS

CALDO DE FRIJOL

Acompañado de quesos panela y Oaxaca, con pico de gallo y aguacate asado.

BISQUET DE CRUSTÁCEOS

Crema aterciopelada de crustaceos, acompañada de ensalada de calabaza italiana, tocino frito y aceite de trufa

CREMA DE CALABAZA (sin lácteos)

Terminada con aceite de olivay focaccia al horno.

CREMA DE PORO

Con aceite de trufa y tocino frito.

CONSOME DE POLLO

Caldo de pollo acompañado de arroz y vegetales con pollo.



FINE DINING

ENSALADAS

ENSALADA VERDE

Mezcla de lechugas aliñadas con aceite de oliva, jitomate cherry, uva y cebolla morada.

ENSALADA CAPRESSE

Jitomate bola relleno de queso de cabra, nuez caramelizada y pistache, envuelta en pasta philo, sobre un espejo de pesto.

ENSALADA DE PERA

Mix de lechugas, aceite de oliva y pera impregnada en vino tinto, arándanos, nuez caramelizada, queso Roquefort y flor de sal.

CRUDOS

CRUDO DE PESCADO BLANCO Y BETABEL

Pescado blanco con alioli de betabel y jalapeño, con aceite de oliva y fermento cítricos.

TIRADITO DE ATÚN

Atún aleta azul marinado con salsa ponzu, acompañado de espárrago y calabaza con puré de aguacate y tostadas.

TRILOGÍA DE CRUDOS

Atún, callo y pescado blanco de Chiapas, aliñado con aceite de perejil y de oliva con puré de aguacate y flor de sal.

AGUACHILE DE CAMARÓN

CEVICHE PERUANO



FINE DINING

TACOS

TACOS DE RIB EYE

Filete de res a la plancha con puré de aguacate y cebolla xnipec, con tortillas hechas en casa.

TACOS DE CAMARÓN

Camarón 16-20 glaseado con salsa de tamarindo acompañado de ajillo cremoso, puré y chips de camote.

TACOS DE PULPO

Pulpo a la brasa con puré de aguacate, alioli de chiles, pico de gallo y xnipec.

CARNITAS DE PATO

Pato confitado y cebolla caramelizada acompañado de xnipec, chile cuaresmeño y tortillas para taquear.

TACOS DE COSTILLA

Costilla ahumada 8 hrs. sobre tortillas hechas en casa, con encacahuatado y escabeche de hongos.

TACOS DE LENGUA

Lengua cocinada a baja temperatura sobre un mole de macadamia y cebolla xnipec.

TACOS DE CARNITAS DE HONGO

Confitadas a baja temperatura acompañadas de mole de macadamia y relish de piña asada.

ARROCES Y PASTAS

LASAGNA

Pasta hecha en casa rellena de espinacas con queso ricotta, salsa bolognesa, bechamel sobre pomodoro y gratinada con manchego.

PASTA AL GUSTO

Pasta hecha en casa acompañada con salsa de su preferencia, queso, arrabiata, putanesca al pesto ó alfredo.

PASTA CON CAMARONES

Pasta hecha en casa con camarón U-8.

RISOTTO CON CALAMAR

Calamar en su tinta, con chipirones escalfados, rellenos de chicharrón prensado, acompañados de alioli de chile habanero.



FINE DINING

PLATOS FUERTES

FILETE HOJALDRADO

Corazón de filete y jamón serrano, envuelto en hojaldre hecho en casa con puré de papa, ensalada verde con epazote frito y una pieza de callo media luna.

CHILE RELLENO

De queso Oaxaca, capeado y acompañado con arroz a la mexicana, caldillo de jitomate con chipotle y terminado con chistorra frita.

HAMBURGUESA DE RES

Añejada 10 días con espinaca y queso manchego, con un salteado de hongos al ajillo.

FILETE A LA CERVEZA

Corazón de filete premium, sobre puré de papa, chícharos, col de bruselas rostizadas, terminado con salsa de cerveza.

ENTRAÑA AÑEJADA

Añejada 21 días, con ensalada de aguacate y tortillas para taquear.

SALMÓN A LA NARANJA

Con puré de camote, ensalada cítrica y salsa de naranja.

ATÚN CHEMITA

Medallón de atún, sobre puré de papa y salsa de tamarindo con chile cascabel, terminado con cebolla rebosada.

PULPO ARREBATADO

Pulpo a las brasas sobre una cama de espárragos, con alioli de chiles y ensalada cítrica.

CAMARONES AL AJILLO (3PZAS)

Con ajillo y arroz blanco.

POLLO ZARANDEADO

Medio pollo marinado en axiote, con verduras salteadas y terminado con un fondue de queso de cabra con chile cascabel.



FINE DINING

CORTES

RIB EYE TOREADO

A la plancha con chiles toreados y quesadillitas para acompañar.

KANSAS

800 grs. a la brasa con guarnición a escoger.

PORTER HOUSE

900 grs. a la brasa con guarnición a escoger.

TOMAHAWK

1.300 kg. a la brasa con guarnición a escoger.

TOMAHAWK A LA SAL

1.300 kg. a la sal con guarnición a escoger.

SALMÓN

200 grs. a la parrilla y guarnición a escoger.

ATÚN

250 grs. de medallón de atún con guarnición a escoger

PECHUGA DE POLLO

200 grs. a la plancha con guarnición a escoger.

NEW YORK

400 grs. la plancha con guarnición a escoger.



FINE DINING

GUARNICIONES

FRIJOLES REFRITOS

VERDURAS A LA PARRILLA

PURÉ DE PAPA

PURÉ DE CAMOTE

PAPAS A LA FRANCESA

PAPAS TRUFADAS

GUACAMOLE

ESPARRAGO GIGANTE

VERDURAS AL VAPOR

COL DE BRUSELA

ARROZ BLANCO

CHILES TOREADOS

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE

Pastel de chocolate con crema de chocolate y glaseado de chocolate oscuro.

ATE CON QUESO

Ate de guayaba y queso semicurado de oveja de tres meses.

HELADOS

De la casa preguntar por nuestras opciones.

MANZANA Y SUS TEXTURAS

Manzana caramelizada y pasta hojaldre con coulis de frutos rojos y crema montada.

MONT BLANC

Mousse de chocolate glaseado con espejo blanco y hoja de oro.

PAVLOVA

Merengue con espuma de naranja y frutos rojos.

TRUFA QUE QUERÍA SER POSTRE

Portobello confitado con plátano macho caramelizado y crema de chocolate.